



Ochsenschwanzessenz mit Brätstrudel, Wurzelgemüse und Schnittlauch

als Zwischengang · gut 1 Std · anspruchsvoll · Menü Osterschmaus (Kochkurs 19.03.2024)

Zutaten

Klärlösung

- 3 Eiweiß
- 100 g Karotte, gewürfelt
- 100 g Sellerie, gewürfelt
- 100 g Lauch, in Scheiben
- 300 g Rinderhackfleisch
- ¼ l Wasser

Essenz

- etwas Rapsöl
- 1 kg Ochsenschwanz, geschnitten
- 200 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 250 g Lauch
- Salz
- 250 ml Rotwein
- 1 Prise Zucker
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 40 ml Madeira
- Tomatenmark

Zubereitung

- Für die Klärlösung das Eiweiß verquirlen, nicht schlagen, und mit Klärgemüse, Hackfleisch und Wasser vermengen. Abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
- Den Ochsenschwanz in heißem Rapsöl rundum kräftig anbraten. Gemüsewürfel dazugeben, salzen, pfeffern und glasig anschwitzen, bis alles etwas Farbe nimmt.
- Tomatenmark, Thymian, Zucker und Lorbeer zufügen und rund 30 Minuten schmoren lassen. Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.

Tipp: Ein Kochkurs-Rezept: Die kalte Klärlösung wird später in die Essenz eingerührt, um sie klar zu ziehen.
Aus einem Kochkurs (Osterschmaus, 19.03.2024), in eigenen Worten aufgeschrieben.

